



Los mejores muffins de arándanos / blueberries

De verano, Frutales, Muffins

Ingredientes

Para el streussel topping

- 93 gramos (3/4 taza) de harina de trigo todo uso
- 67 gramos (1/3 taza) de azúcar
- 56 gramos (1/4 taza) de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharadita de canela en polvo

Para los muffins

- 437 gramos (3 1/2 tazas) de harina de trigo leudante (también conocida como harina de trigo de repostería)
- 1 cucharada de polvo de hornear o polvo Royal
- 200 gramos (1 taza) de azúcar
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de sal
- 5 huevos, ligeramente batidos
- 184 gramos (3/4 taza) de leche, unida a 1 cucharada de zumo de limón (dejar reposar esta mezcla por 5 minutos antes de usar en la receta)
- 140 gramos de mantequilla sin sal, derretida y a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 4 tazas (entre 200 y 250 gramos) de arándanos / blueberries
- Ralladura de un limón

Preparación

- Precalentar el horno a 225 grados centígrados. Preparar un molde para hornear cupcakes con sus capacillos. Apartar.
- Primero, preparar el topping. Para esto, colocar todos los ingredientes en un bowl mediano y mezclar con la ayuda de 2 tenedores hasta tener una textura similar a la arena (es perfectamente normal tener algunas migas mas grandes que otras). Apartar.
- Ahora, preparar la mezcla de los muffins. Para esto, colocar la harina, el polvo de hornear, el azúcar y la sal en un bowl, mezclar hasta incorporar.
- Posteriormente, agregar los ingredientes húmedos a la mezcla de ingredientes secos; primero los

huevos y la leche y batir justo hasta incorporar (preferiblemente con batidora, aunque puede hacerse manualmente). Luego, agregar la mantequilla derretida y la vainilla y batir justo hasta que se incorporen. Es importante no batir demasiado esta mezcla.

- Por último, agregar los arándanos / blueberries y la ralladura de limón e incorporar a la mezcla con movimientos envolventes, usando una espátula de goma. Mezclar hasta haberlos distribuido por toda la mezcla. Es importante no usar batidora ni varillas en este paso.
- Distribuir la masa en el molde previamente preparado. Luego de tener la masa en cada capacillo, cubrir generosamente con la mezcla de topping preparada previamente.
- Llevar al horno. Apenas se metan los muffins al horno reducir la temperatura a 200 grados centígrados. Hornear por 20 minutos o hasta que se vean dorados y al introducir un palillo en uno de los muffins este salga seco.
- Al sacar del horno, dejar en el molde por 5-10 minutos. Desmoldar, y servir. Mantener en un lugar fresco y seco o en un envase hermético.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1047>